Torta Al Revs de Arndanos Rojos

Makes: 96 servings

96 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Azúcar en polvo	3 lb 2 oz	3 cuarto gl (11 2/3 tzas)
Mantequilla	2 lb 8 oz	2 cuarto gl (8 tzas)
Sal	1/2 oz	2 1/4 cdta
Huevos, completos	1 lb 4 oz	2 1/3 tzas
Huevos, yemas	10 oz	1 1/8 tzas
Extracto de vainilla	2 1/2 oz	1/3 tza
Harina para todo uso	2 lb 8 oz	2 1/2 cuarto gl (9 3/4 tzas)
azúcar morena	2 lb	1 cuarto gl (4 1/2 tzas)
Mantequilla	10 oz	1/4 cuarto gl (1 1/4 tzas)
Arándanos rojos, frescos o congelados (descongelados), escurridos	2 lb 12 oz	2 cuarto gl (8 1/3 tzas)
Jugo de naranja	6 oz	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**270**	
Total Fat	13 g	
Protein	3 g	
Carbohydrates	35 g	
Dietary Fiber	NA	
Saturated Fat	8 g	
Sodium	190 mg	

Directions

1. Coloque el azúcar, mantequilla y sal en un tazón de mezclar.

2. Bátalo usando el accesoria de paleta de la batidora a velocidad alta por 5 minutos hasta que esté ligero y esponjoso. Raspe las paredes del tazón.

3. Añada los huevos, yemas de huevo y vainilla

4. Mezcle a velocidad baja hasta incorporarlos. Raspe los lados.

5. Agregue la harina envolviéndola en la mezcla de huevo hasta que estén mezclados. No lo sobre mezcle.

6. Caliente el azúcar morena y la mantequilla a fuego mediano en una sartén hasta que estén derretidos.

7. Vierta sobre una bandeja preparada de 16 x 24 pulgadas.

8. Arregle los arándanos rojos sobre la mezcla de azúcar en la bandeja.

9. Vierta el jugo de naranja sobre los arándanos rojos.

10. Sirva con una cuchara la masa de la torta sobre los arándanos rojos. Suavemente extienda la masa sobre la superficie.

11. Hornee a 350°F de 30 a 45 minutos hasta que al introducir un palillo al centro, salga limpio. Retire del horno.

12. Enfríe de 3 a 5 minutos.

13. Voltee la torta al sacarla de la bandeja.